

A farinha de mandioca, de qualquer **grupo, subgrupo, classe e tipo**, que, pelas suas características ou atributos qualitativos, não se enquadrar em nenhum dos tipos mencionados, será classificada como abaixo do padrão. A comercialização desta farinha poderá ser feita, desde que a identificação fique bem visível ao consumidor. Também poderá ser rebeneficiada, desdobrada e recomposta para ser submetida a nova classificação.

A desclassificação da farinha é determinada se a mesma apresentar mau estado de conservação, fermentada e mofada; com odor e sabor estranhos ao produto; pela presença de aditivos (corantes) não classificados e aprovados e de matérias estranhas ao produto em desacordo com a legislação do Ministério da Saúde em vigor. A farinha desclassificada terá sua comercialização proibida para consumo humano e será de competência do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento decidir sobre o destino do produto desclassificado.



**Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Centro de Pesquisa Agroflorestal do Amapá
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento**

Rod. JK, Km 05, 68903-000, Macapá, AP
Telefone (96) 241-1551 Fax (96) 241-1480
www.cpaap.embrapa.br

Serviço de Atendimento ao Cidadão
sac@cpafap.embrapa.br

Informação Técnica:
Valéria Saldanha Bezerra
Eng. Agr. M.Sc., Embrapa Amapá

Dezembro/2001
Tiragem: 100 exemplares

MI
PI

**RNO
RAL**
em todo o Brasil



Laboratório de Qualidade da Farinha de Mandioca da Embrapa Amapá

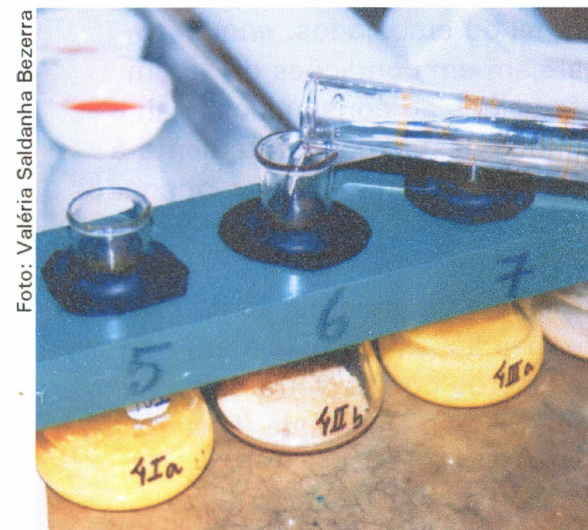


Foto: Valéria Saldanha Bezerra



A farinha de mandioca é um dos principais itens da alimentação da população do Estado do Amapá, representando uma fonte barata de carboidratos.

A comercialização da farinha de mandioca produzida no Amapá é feita, geralmente, a granel, em feiras e/ou pequenos comércios locais. A Legislação Brasileira (Lei 9.972, de 25.05.2000) determina que os produtos vegetais, seus subprodutos e resíduos de valor econômico, a granel ou embalados, enquanto estejam em condições de serem oferecidos ao consumidor final, e quando destinados diretamente à alimentação humana, são obrigados a terem sua classificação determinada. O Ministério da Agricultura também proíbe a comercialização da farinha de mandioca, que esteja em desacordo com a Norma de Identidade e Qualidade (Portaria 554, de 30.08.1995).

A Embrapa Amapá disponibilizou à sociedade amapaense o Laboratório de Qualidade da Farinha de Mandioca, com o objetivo específico de avaliar as características da farinha de mandioca, para determinar sua classificação. Com este serviço o produtor ou fabricante da farinha poderá saber como está o seu sistema de fabricação, e se a farinha

produzida está dentro das Normas Técnicas, representando um primeiro passo rumo à padronização para comercialização.



A classificação da farinha de mandioca é realizada em **grupo, subgrupo, classe, e tipo**, de acordo com o processo tecnológico de fabricação utilizado, granulometria, coloração e qualidade, respectivamente.

A farinha pode ser ordenada em **grupos** como farinha seca, farinha d'água e farinha mista.

A granulometria da farinha ordenará os **subgrupos**. As farinhas d'água e

mista, poderão ser subdivididas em fina e grossa. A farinha seca poderá ser ordenada em farinha extra fina, fina beneficiada, fina, média, grossa e bijusada.

A farinha de mandioca será ordenada em **classes**, de acordo com a sua coloração branca, amarela e outras cores.

Os **tipos** de farinha serão ordenados segundo avaliações após a quantificação de elementos extrínsecos como fiapos, cepas, entrecasas, raspas, pontos pretos e pó, aliados aos fatores intrínsecos como teores de umidade, acidez, cinzas e amido.

